



IL MESSIA

Regione

Marche – Montefiore dell’Aso (AP)

Tipo di suolo

Tendenzialmente argilloso

Altitudine

250 m slm

Esposizione del vigneto

Sud

Estensione

2 ettari

Periodo vendemmiale

Fine settembre, inizio d’ottobre

Densità ceppi/ha

4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa/ceppo

1.5 kg/ceppo

Bottiglie prodotte

6.000

Invecchiamento

12-14 mesi in barriques di rovere francese
6 mesi in bottiglia

Prima vendemmia

2004

Denominazione

Marche Rosso, Indicazione Geografica Tipica (IGT).

Uvaggio

Montepulciano, Merlot.

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Aromatico, raffinato e complesso.

Sapore

Sentore di more, con note di anice, tannini setosi e vellutati. Un vino potente e robusto che offre ricchezza e complessità. Si presta ad un invecchiamento medio-lungo.

Esempio di abbinamento

Decantare almeno un ora prima del servizio. Servire Il Messia a 18°C con petto d’anatra glassata di prugne oppure con lombo di capriolo e glassa all’anice.

Domodimonti | Europe

Contrada Menocchia, 212/A
63010 Montefiore dell’Aso (AP)
tel. (+39) 0734 930010
fax (+39) 0734 919498

Domodimonti | North America

759 Square Victoria Suite #224
Montréal, Québec, H2Y 2J7
tel. (+1) 514 288 8466
fax (+1) 514 288 8431

